كتاب الطباخة

وهو مرتّب على الحروف

لجمال الدين يوسف بن حسن بن عبد الهادي الصالحي الدمشقي

وهو المعروف بابن المبرّد ، من علماء دمشق ، توفي فيها سنة ٩٠٩ للهجرة (١٥٠٣ م) وهو احد شيوخ شمس الدين بن طولون ، صاحب « ضرب الحوطة على جميع الغوطة » . وفي الخزانة الظاهرية عدّة اجزاء ومؤلّفات له بخطه . ومنها مجموع بقلمه سقطت بعض كراريسه ، وساق منها الحظ الينا سبع عشر ورقة في جزاز (دشت) ابتعناه قديماً في دمشق . وفيها بضع مقالات متنوعة دعاها « كتباً » كعادة الفقهاء . وكلها مختصرة ، موجزة الشروح . وبينها كتاب الطباخة المشار اليه لا يتجاوز متنه خمس صفحات ونصف صفحة في كل منها تارة ثمانية عشر سطرًا ، وتارة تسعة عشر . نسّق فيها على حروف المعجم مآكل طبقة خاصة من الناس لم تعتد غير البقول والحبوب باللحوم المسلوقة . وبعض الحلاوى الشائعة في ايامه وبين نظرائه ، في منازل دمشق واسواقها . وهي لذلك لا تخلو من فائدة في تاريخ الاغذية في الاسلام ، وعلى الخصوص في مدن الشام . وقد فاته كثير مما كان بدمشق من التأنق والتصنع في موائد الكبراء والاغنياء والمترفين ، ولاسيما ما انفرد به النصارى من التنعم او التقشف في إصلاح الاطعمة والتفنّن في تنويعها . ومعلوم ما كانوا عليه قبلًا من المبالغة في الاصوام . والتجلّد عليها والتشدّد فيها . واضطرارهم من اجلها الى اقتراح اغذية متنزّهة عن الادهان ، والالبان ، والاجبان ، والبيض ، واللحوم . كانت تُهيأ فيها البقول والاعشاب والحبوب والقطاني بالزيت وحده . ولذلك كانت تعرف بالمآكل الزيتية او الصيامية . وربما دُعيت طائفة منها احياناً « مزوَّرة » . وهي عند الاطباء كل غذاء دُبّر للمريض بدون اللحم . او قُلّد فيه جانب من الاغذية الطبيعية بما يقاربها ببعض الحِيَل . وقد وقفنا منها على صفات غريبة في مخطوط نادر في خزانة اكسفرد لابي محمد المظفر ابن سيّار الورّاق . جمع فيه فاوعى كل ما اتصل به من صفات الاطعمة والاشربة في عهد

الخلفاء العباسيين . ولكن شانه بكثرة تكلفه الاسجاع في سياقة الابواب والتزامها في عنوانه الطويل وهو « كتاب الطبيخ واصلاح الاغذية المأكولات . وطيب الاطعمة المصنوعات . مما استخرج من كتب الطب . والفاظ الطُهاة واهل اللب ». ونسخته قديمة قيّمة . سقطت بعض اوراقها وغاب عنا معها تاريخ انجازها . وفي الباب السادس والاربعين منها : « ما يأكل النصارى من الطعام . المزوَّر في الصيام » . وقد ظرف ابن طباطبا بتسمية مثل هذه المآكل القشفة « مسيحية » في بيتين له نظمهما في ذم دعوة دعاه اليها رجل يسمى الكراريسي . وقرّب اليه مائدة عليها خيار . وفي وسطها جامات عليها قطر . ولم يصحبها بوارد viandes froides hors d'œuvre فسمّاها مسيحية لانها اشبهت موائد النصارى ، فقال :

يا دعوة مغبرَّة قاتمه ، كأنها من سفر قادمه
قد قدموا فيها مسيحيَّة اضحت على اسلافها نادمه[١]

وهذا نصّ ما جاء في كتاب الطباخة بلفظه ورسمه وعاميّتهِ احياناً . ولا يخلو من فوائد للغوي :

اطريّة — يعمل من العجين . ويرمى على غرف . وطبيخه مثل طبيخ الرشتي . يوضع على المرق ويغلى عليه .

بورانية — طعام من الباذنجان . وهو ان يقطع الباذنجان . ويسلق اللحم في ماء يسير . ثم يوضع عليه الباذنجان حتى ينضج . ويوضع عليه الجوز والبقدونس المدقوق .

تفاحية[٢] — يوضع اللحم ويقشر التفاح ويقطع ويلقى عليه . ثم يوضع عليه الحلو .

ثريد — يسلق اللحم ويسقى بمرقه الخبز . ويوضع عليه اللبن والثوم والنعنع . ويوضع اللحم عليه . وكذلك ثريد غير اللحم .

١) ديوان المعاني لابي هلال الحسن بن عبد الله العسكري . خزانة بريتيش موزيوم Add. 23443, f° 86-87

٢) ذكرت في الهامش بخطّ غير خطّ المؤلف . وقد ذكرها المؤلف في ضمن كلامه على السفرجلية ، لان طريقة الطبخ واحدة .

جوذابه يوخذ الرز يوضع عليه الحليب وقليل المـاء والزعفران ويوضع في تنور الشوا

جزرية يسلق اللحم بقليل من الماء ويوضع عليه الجزر وفصوص الثوم والبصل المقشر . ثم يوضع عليه الثوم المدقوق . ومنهم من يضع عليه ايضاً الاسفاناخ . ومنهم من لا يضع الاسفاناخ . ويضع الجوز والبقدونس.

حصرمية تطبخ على عدة طرق . احدها ان تطبخ بماء الحصرم فقط . فيسلق اللحم ويوضع عليه السلق والقرع . ويوضع ماء الحصرم . وتخضر بالجوز والبقدونس. الثاني ان يطبخ باللبن وهي كذلك الا انها تزاد اللبن . الثالث ان يسلق اللحم . ثم تقلى الحوائج الموضوعة فيها . ثم يكسر اللبن بالمرق وتصبه عليها . ثم تضع عليها ماء الحصرم. ثم تخضرها بالجوز والبقدونس.

حلوا انواعها كثيرة جداً . منها الحلاوات المتخذة من الناطف . وهو ان تضع الدبس او العسل او السكر او الرب. ثم تضعه على نار هادية. وتحركه الى ان ياخذ القوام . ثم تخفق بياض البيض وتضعه عليها . ثم تحركه حتى يقوى فيصير ناطفاً . فاذا اردت بعد ذلك الحلاوة اللوزية وضعت اللوز المحمص وعلّفته (اي عقدته) . والجوزية الجوز . والفستقية الفستق . والبندقية البندق . والقضامية القضامة. والسمسمية السمسم المحمص. والطحينية الطحين . وتخفقها في الناطف حتى تخيط . والدهنية تضع الطحين المحمص بالدهن . واما الحلاوة العجمية فيحمص الطحين بالشيرج حتى يرخي ويغلى الدبس او غيره ويوضع عليه . واما الخبيص فيوخذ الدبس يوضع على النـار حتى تظهر رغوته وتنزع . ويكسر النشا بالماء ويوضع عليه.

خوخية يسلق اللحم والخوخ . وتقلى الحوائج من السلق والباذنجان والجزر والقرع ونحو ذلك من حوائجها . ويمرس الخوخ بمرق اللحم ويصفى ويوضع على الحوائج . ثم تحلّى ثم تخضّر بالجوز والبقدونس.

رمانية يسلق اللحم بيسير ماء وتوضع الحوائج . ثم يعتصر الرمان او يدق حب الرمان ويستخرج ماؤه ويوضع على ذلك ثم يحلى ثم يخضر .

رشتا يسلق اللحم ثم يوضع عليه الرشتا وبعضهم يضع فيها البصل . وبعضهم يضع الحمص . وبعضهم يضع الكسفرة الخضرا المخروطة على وجهها[١] .

رز مفلفل يسلق اللحم ثم يوضع الرز بقدر ما تقف فيه الملعقة . ثم يغلى عليه حتى تنشط الرزة . ثم ينزل ويصفى الماء ويوضع عليه الدهن ويكمر . وبعضهم يضع فيه الحمص . وبعضهم يضع التمر .

رز حلو يوضع الرز بعد غليان الماء حتى ينشط ويقارب الاستواء . ثم يوضع عليه الحلو حتى يعقد ويذرّ عليه الزنجبيل وينزل .

رز برشتا تقلى في الفرن وتوضع مع الرز .

ريباسية يسلق اللحم والريباس ويصفى بعد مرسه . ويوضع على الحوائج ويكسر اللبن بمرق اللحم ويوضع عليه .

زيرباج يعمل بالحب رمان والدبس والاجاص والعناب والمشمش واللوز .

سماقية يسلق اللحم وتوضع فيه الحوائج من الكرفس والجزر واللفت والحمص والسلق . وينقع السماق ويمرس ويصفى ويوضع على ذلك . ومنهم من يطبخها بكروش البقر ومنهم من يطبخها بكروش الغنم المحشية .

سفرجلية طبخها طبخ التفاحية وهو ان تأخذ التفاح او السفرجل تقشره وتسلق اللحم في ماء يسير وتضعه عليه حتى يقارب النضج . ثم تضع عليه الحلو واللوز والخشخاش والدهن .

سخاتير هو ان تاخذ كروش الغنم فتسمطها وتنضفها وتخيطها اكياساً . وتصول الرز وتضع معه اللحم السمين والحمص والكسفرة والزعفران والفلفل وتضعه فيها وتخيط عليه وتطبخه . فاذا استوى تسقي له

---

١) قال ابن بطوطة في رحلته : «الرشتا هو شبه الاطرية يطبخ ويشرب باللبن» (١ : ١٩٨ مطبعة النيل بمصر) .

الثريد باللبن والنعنع والثوم وتضعه عليه .

شعيرية وشوربا تعمل منها مفلفل وشوربا . اما المفلفل فهو كالرز . والشوربا تسلق اللحم وتضع عليه . شوربا هو ان يُسلق اللحم ويوضع عليه الرز . وبعضهم يضع الحمص . وبعضهم يضع الكسفرة الخضرا .

ششبرك هو ان يؤخذ اللحم المخروط فيحشى في عجين ممدود كالتطماج[1] مقطع ويطبخ في الماء حتى يستوي . ثم ينزل ويوضع عليه اللبن والثوم والنعنع .

شوى يؤخذ اللحم فيدهن بالزعفران ويوضع في التنور ويسد عليه .

صلما يؤخذ العجين فيفتل ويقطع قطعاً صغاراً ويرصع بالاصبع كالدرهم ويطبخ بالماء حتى يستوي . ثم يوضع عليه اللبن ويقلى له اللحم بالبصل ويوضع عليه النعنع والثوم .

ططماج يمد العجين ويقطع ويطبخ في الماء حتى يستوي ويوضع عليه اللبن والنعنع والثوم والسمن واللحم المقلو .

عصيدة يوخذ الماء فيغلى ويوضع فيه الرز حتى يشمط ثم يُذر فيه الطحين ويُعصد[2] حتى يستوي . ثم ينزل ويوضع عليه الدهن والدبس . وان ذُرت عليه القلوبات كان اجود .

عصفورية يسلق اللحم ثم يوضع الرز والقرع عليه ويصبغ بالزعفران .

عجورية يسلق اللحم في يسير من الماء ويوضع عليه العجور حتى ينضج : ثم يخضر بالجوز والبقدونس والثوم .

عدس احسن طبخه ان يُجرش ثم يطبخ ويوضع فيه السلق والقلقاس . ثم يوضع عليه عند الاستوا السماق والبصل المقلو والبقدونس والخل والزيت .

---

١) رسمها هنا بالتاء والطاء بدلاً من طائين كما اثبتها في مكانها . وهذه اللفظة غير واردة في معاجم اللغة . وضبطها الخفاجي في شفاء الغليل بضم الطاء الاولى واسكان الثانية ، ولم يفسرها ، وقال : نوع من الطعام معروف .

٢) اي يُقلب .

غريبة | يسلق اللحم . وثم ترفع اكثر مرقه وتضع على الباقي الحوائج من البصل والقرع والباذنجان وتكسر اللبن فيما رفعته وتضعه عليه . ثم تخضر بالجوز والبقدونس .

فولية | يسلق اللحم ويقلى الفول بالدهن . ثم تضع عليه اللحم والمرق . ثم تضع عليه الصعتر المدقوق والكسفرة والثوم المدقوقين . ثم تفقس عليه البيض وتذر عليه الفلفل والكسفرة اليابسة ويغطى حتى يجمد وينزل .

قرعية | يسلق اللحم ثم يقلى القرع والبصل بالكسفرة المدقوقة . ثم تضع عليه المرق .

قنبريسية | تكسر القلبريس[1] بالماء وتضعه ثم يغلي . ويوضع فيه اللحم والرز . وبعضهم يسلق اللحم . ثم تكسر القلبريس وتضعه عليه . ثم تضع الرز .

قلقاسية | تطبخ على وجهين . الاول ان يسلق اللحم ويقلى القلقاس . ثم تضع المرق عليه ويصبغ بالزعفران . والثاني ان يسلق اللحم ويقلى القلقاس ويوضع عليه . ويوضع عليه بعد النضج الاسفاناخ .

قمحية | يوخذ القمح فيغلى في قليل ماء حتى ينشي . ثم يزاد اماء ثم يلقى فيه اللحم .

كماة | يسلق اللحم ثم يقلى وتضع عليه المرق وتفقس عليه البيض .

كشك | تسلق اللحم وتضع الحوائج من السلق والكرنب واللفت والحمص . ثم يذر عليه الكشك ويوضع القنبيط والباذنجان . فاذا استوى تضع عليه القرط[2] والبقدونس والسذاب المخروط والنعنع والثوم المدقوقين .

كشكك[3] يسلق اللحم ثم يوضع عليه القمح ويكمر . والفرق بينها وبين القمحية

---

١) القنبريس بالنون كما كتبه أولاً : الحليب الحامض الغليظ . وفي الرسالة التامة في كلام العامة لميخائيل صباغ : القنبريسية اسم لطبيخ اللحم والبصل في اللبن الرائب (ص ٦٤)

٢) القرط نوع من الكراث يعرف بكراث المائدة

٣) كذا بخط المؤلف ولعله اراد « كشكية » فسبقه القلم .

كثرة القمح في هذه ·

لبنية[1] يسلق اللحم ثم يوضع الكراث ويكسر اللبن ويوضع عليه الرز . وبعضهم يضع اللبن اولاً ثم يضع اللحم ثم الرز .

ليمونية يسلق اللحم ويوضع السلق ثم يوضع عليه الرز واللبن وعند الاستوا يوضع عليه ماء الليمون · وبعضهم يضع فيها الحمص · ويوضع عليها بعد الاستوا القرط والبقدونس المخروطين ·

ملوخية يسلق اللحم وتخرط الملوخية وتوضع عليه · وتضع فيها الكسفرة المدقوقة مع الثوم والبصل المشوي · وبعضهم يحمضها بالحصرم والليمون ·

نارنجية يسلق اللحم ويلقى فيه البصل والقلقاس · ثم يكسر اللبن ويوضع عليه · ويوضع عليه ماء النارنج ·

نرجسية يسلق اللحم ويوضع عليه الرز والجزر والاسفاناخ ·

هليونية يسلق اللحم والهليون ثم يوضع كلاهما على الآخر ويفقس عليه البيض ويذر عليه الفلفل والكسفرة اليابسة ويوضع على النار حتى يستوي·

هريسة يسلق اللحم ثم يوضع عليه القمح حتى ينشي · ثم ينسل اللحم من العظام ويهرس وبعضهم يزيدها الحليب ·

---

١) من محاسن صلاح الدين الصفدي ، وقد وقع ثلج كثير في الجامع الاموي:

لا تحسبوا الثلج يرمي في جامع ابن اميه
لكنّ كانون يملا في صحنه لبنيه

(كتاب الكشف والتنبيه على الوصف والتشبيه ، خزانة باريس ٣٣٤٥ ، ص ٩١)